



## Penne in cremiger Kürbissauce

mit Thymian und rauchigen Pilzen



30-40min



4 Personen

Mit diesem Gericht haben wir uns ordentlich in der vegetarischen Trickkiste ausgetobt! Pürierter Kürbis dient als Grundlage einer besonders cremigen Pasta-Sauce und frischer Thymian sorgt für ein leicht herbes Aroma, welches den süßlichen Kürbis perfekt ausbalanciert. Getoppt wird die Kürbis-Pasta durch im Backrohr geröstete Pilze. Diese bekommen ihr herrlich rauchiges Aroma durch Pimenton, ger...

## Was du von uns bekommst

- Salatmix
- geräuchertes Paprikapulver
- Champignons
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Milch <sup>7</sup>
- Penne <sup>1</sup>
- Thymian
- Hokkaido Kürbis

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer

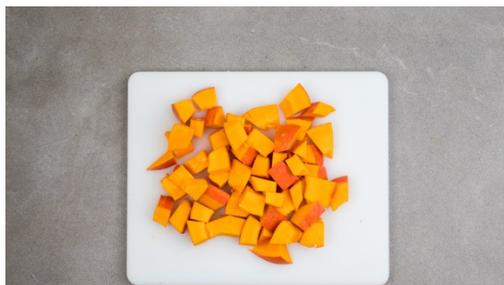
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 745.0kcal, Fett 20.5g, Eiweiß 26.0g, Kohlenhydrate 108.6g



### 1. Kürbis kochen

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen und einen mittelgroßen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. **Kürbis** mit einem Löffel vom Kerngehäuse befreien und in 1,5cm breite Spalten schneiden. Anschließend in 1,5cm große Würfel schneiden. **Kürbis** in das kochende Wasser geben und ca. 12-15Min. kochen.



### 4. Kürbis pürieren

Sobald der **Kürbis** gar ist, Würfel in einem Sieb abgießen. Dann in eine Schüssel oder Topf geben und mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Salatdressing 1-2EL Olivenöl mit 2-3EL Essig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und bis zum Servieren beiseite stellen.



### 2. Pilze rösten

**Pilze** in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Nun 1-2EL Öl mit 2TL **Paprikapulver**, Salz und Pfeffer verrühren. Dann die **Pilzscheiben** gleichmäßig damit einreiben und für ca. 20-25Min. ins Backrohr geben.



### 5. Sauce ansetzen

Den Kürbis-Topf mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen. **Knoblauch** und **Zwiebeln** 3-4Min. andünsten. Dann das **Kürbispüree**, Hälfte vom **Thymian**, 250ml Pastawasser und **Milch** hinzugeben und einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die **Penne** mit in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Übrige **Milch** wird nicht verwendet.



### 3. Pasta kochen

Einen weiteren mittelgroßen Topf mit ausreichend Wasser und 1TL Salz für die **Penne** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, **Penne** für ca. 7-9Min. al dente garen, anschließend abgießen, Pastawasser auffangen und warm halten. **Knoblauch** schälen und fein hacken. **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. **Thymianblätter** von den Stängeln streifen.



### 6. Fertigstellen

**Salat** mit Dressing vermengen. **Penne** auf Teller verteilen, die gerösteten **Pilze** und übrige **Thymianblätter** darauf anrichten und mit **Salat** servieren.